Panasonic

Bedienungsanleitung und Kochbuch
für das Mikrowellengerät
NN-K448

Bedienungsanleitung

ALLGEMEINES:

Aufstellen und Anschließen des Mikrowellengerätes 2
Warnung 3
Wichtige Hinweise 3
Pflege des Mikrowellengerätes 4
Technische Daten 4

AUSSTATTUNG:

Schematische Ansicht/Bedienfeld des Mikrowellengerätes 5

BEDIENUNG:

Einstellen der Uhrzeit 6
Digitale Laufschrift 6
Leistungs- und Zeiteingabe
▶ für den Mikrowellenbetrieb 7
▶ für den Grillbetrieb 8
▶ für den Grillkombinationsbetrieb (Grill + Mikrowelle) 8
Gewichtsautomatik 9
Zeitvorwahl und Ausgleichs- bzw. Nachgarzeit . 10
Zwei-Phasen-/Drei-Phasen-Betrieb 10
Kindersicherung 11
Präsentation aller Funktionen zu Demonstrationszwecken 11

Vor Gebrauch des Mikrowellengerätes bitte unbedingt die Bedienungsanleitung durchlesen.

Aufstellen und Anschließen des Mikrowellengerätes

Verwendung des Gerätes

1. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Behandlung und Zubereitung von Lebensmitteln entsprechend der nachfolgenden Bedienungsanleitung zu verwenden.
2. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch konzipiert.

Überprüfung des Gerätes

Das Gerät auspacken, Verpackungsmaterial entfernen (jedoch nicht die selbstklebende Folie an der Garrauminnentür) und auf Beschädigungen wie z. B. Stoßstellen, gebrochene Türverriegelungen oder Risse in der Tür überprüfen. Sofort den Händler benachrichtigen, wenn das Gerät beschädigt ist. Kein beschädigtes Mikrowellengerät installieren.

Erdungsvorschriften

WICHTIG: ZUR SICHERHEIT VON PERSONEN MUSS DIESES GERÄT GEERDET SEIN!
Ist die Steckdose nicht geerdet, muß der Kunde die Steckdose durch eine ordnungsgemäße Schutzkontaktsteckdose ersetzen lassen.

Betriebsspannung

Die Netzspannung muß der auf dem Typenschild des Mikrowellengerätes angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Netzspannung als angegeben verwendet, so kann ein Brand entstehen oder sonst ein Unfall die Folge sein.

Aufstellen des Gerätes

1. Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine feste, ebene Stellfläche, die mindestens 850 mm hoch ist (gemessen vom Fußboden).
2. Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
3. Das Mikrowellengerät muß eine ausreichende Luftzirkulation haben, um ordnungsgemäß betrieben werden zu können. Dabei muß ein Mindestabstand von 15 cm nach oben, 10 cm zur Rückwand sowie 5 cm zu einer Seite und mindestens 40 cm zur anderen Seite eingehalten werden.

3a. Die Lüftunasöffnunaen auf der Rück- und Unterseite des Gehäuses nicht verdecken. Sind diese Öffnungen blockiert, während das Gerät arbeitet, kann das Gerät überhitzen. In diesem Fall stellt sich das Mikrowellengerät durch den Überhitzungsschutz ab und kann erst wieder in Betrieb gesetzt werden, wenn es abgekühlt ist.

4. Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes usw. aufstellen.
5. Das Netzanschlußkabel darf die Gerätegehäuseoberfläche nicht berühren, da diese während des Betriebes heiß wird.

5a. Achten Sie bei Anschluß von anderen Elektrogeräten in der Nähe des Mikrowellengerätes darauf, daß die Netzanschlußleitungen nicht mit dem Gerätegehäuse in Berührung kommen oder unter der Gerätetür eingeklemmt werden.

Inbetriebnahme des Gerätes

Vor der ersten Benutzung bitte unbedingt das Gerät ohne Glasdrehteller und Rollenring für 5 Minuten mit stärkster Grillstufe (3) und ohne Mikrowellenfunktion in Betrieb setzen.
Damit ist sichergestellt, daß konservierende Ölreste im Garraum vollständig verbrennen und das Lebensmittel geschmacklich nicht beeinträchtigen.

Glasdrehteller und Rollenring

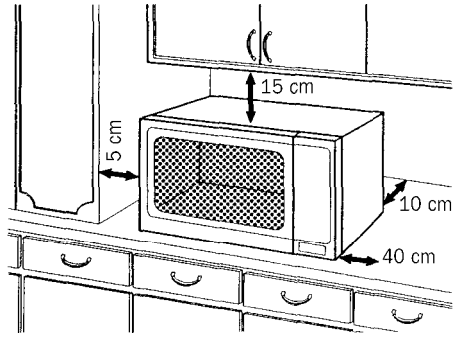
1. Das Mikrowellengerät nicht ohne den dazugehörigen Drehteller und Rollenring in Betrieb setzen.
2. Keine anderen Drehteller oder Rollenringe für dieses Mikrowellengerät benutzen.
3. Das Lebensmittel nicht direkt auf dem Drehteller auftauen, erwärmen oder garen.
4. Keine heißen Speisen oder Behälter auf den kalten Drehteller stellen. Umgekehrt sollten Sie auch keine gefrorenen Lebensmittel oder Gefäße auf den heißen Drehteller stellen.
5. Der Drehteller kann rechts oder linksherum laufen. Dies stellt keine Fehlfunktion dar.

Automatischer Entlüftungsbetrieb

Während des Gerätebetriebs setzt automatisch der Entlüftungsbetrieb ein. Dies ist keine Fehlfunktion, sondern dient zum Abkühlen der elektronischen Bauteile. Der Entlüftungsbetrieb schaltet sich automatisch wieder ab.

Einbaurahmen

Das Mikrowellengerät NN-K448W/Weiß oder NN-K448C/Braun kann mit dem als Sonderzubehör erhältlichen Einbaurahmen (NN-TKK55/Weiß oder NN -TK K05 / Braun) in eine Einbauküche integriert werden



Warnung

1. Das Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn das Netzanschlußkabel, der Netzstecker oder die Türdichtungsflächen beschädigt sind bzw. wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß arbeitet oder eine sichtbare Beschädigung aufweist.
2. Das Mikrowellengerät darf ausschließlich vom qualifizierten Panasonic Kundendienstpersonal geprüft oder repariert werden. Sollten Sie einen Techniker in Anspruch nehmen, der nicht besonders auf Mikrowellengeräte geschult wurde, könnte dies gefährlich sein.
3. Das Mikrowellengerät nicht im Freien benutzen.
4. Das Netzanschlußkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser tauchen.
5. Das Netzanschlußkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung bringen.
6. Das Netzanschlußkabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen lassen.
7. Die Lüftungsöffnungen nichtverdecken bzw. blockieren.
8. Während des Betriebs wird die Oberfläche des Mikrowellengerätes heiß. Bei Benutzung ist somit Vorsicht geboten, und Kinder müssen ferngehalten werden.
9. Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise bedienen und die Gefahr einer falschen Bedienung verstehen zu können.
10. Im Garraum des Mikrowellengerätes dürfen keine Gegenstände aufbewahrt werden, die bei unbeabsichtigtem Einschalten des Gerätes eine Gefahr für die Umgebung darstellen.
11. Weder rohe oder gekochte Eier in der Schale, noch gepellte hartgekochte Eier mit Mikrowelle erhitzen oder kochen. Durch den entstehenden Druck würden sie platzen.
12. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellengerät kann durch kurzfristiges Aufkochen (Siedeverzug) die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und explosionsartig aus dem Gefäß geschleudert werden. Dies kann zu Verbrennungen führen!
    Sie vermeiden einen Siedeverzug, indem Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Gläsern oder Tassen immer ein hitzebeständiges Glasstäbchen mit hineinstellen oder größere Gefäße mit einem Deckel bzw. Teller abdecken.
13. Keine geschlossenen Konserven oder Flaschen zum Garen oder Aufwärmen benutzen. Diese könnten platzen.
14. Babynahrung in Fläschchen oder Gläsern nach dem Erhitzen gut schütteln oder durchrühren, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.
15. Wenn Behälter aus Kunststoff, Papier oder anderen leicht entflammbaren Materialien zum Erwärmen verwendet werden, darf das Gerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden! Diese Behälter könnten sich entzünden.

Wichtige Hinweise

1. Achten Sie auf mögliche Beschädigungen des Mikrowellengerätes, z.B. der Türdichtungsflächen und des Netzanschlußkabels.
2. Ist Ihr Mikrowellengerät beschädigt oder tritt eine Störung auf, ist der weitere Betrieb untersagt. Ziehen Sie bitte den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus. Wenden Sie sich umgehend an den nächst gelegenen, autorisierten Panasonic Kundendienst.
3. Das Gehäuse des Gerätes in keinem Fall abbauen. Es ist für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person gefährlich, irgendeine Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
4. Die eingebaute Garraumlampe und das Netzanschlußkabel darf nur vom Panasonic Kundendienst ausgetauscht werden.
5. Vermeiden Sie jegliche Gewalteinwirkung oder Manipulation an der Tür, an den Kontrolleinrichtungen und den Sicherheitsvorrichtungen. Reparaturen dürfen ausschließlich vom Fachmann durchgeführt werden!
6. Dieses Gerät sollte nur durch einen qualifizierten Kundendienst gewartet werden. Setzen Sie sich mit dem nächsten autorisierten Kundendienst in Verbindung, um das Gerät überprüfen, reparieren oder einstellen zu lassen.
7. Prüfen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Geschirrs, ob es für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet ist (siehe Seite 14).
8. Nehmen Sie das Mikrowellengerät nie ohne Lebensmittel in Betrieb. Dies kann zu Beschädigungen des Gerätes führen. Eine Ausnahme gilt für die erste Inbetriebnahme (Ausbrennen) des Gerätes.
9. Kommt es zu einem Brand oder tritt während des Mikrowellenbetriebes Rauch aus dem Gerät, die Gerätetür geschlossen halten, das Mikrowellengerät abschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!

Pflege des Mikrowellengerätes

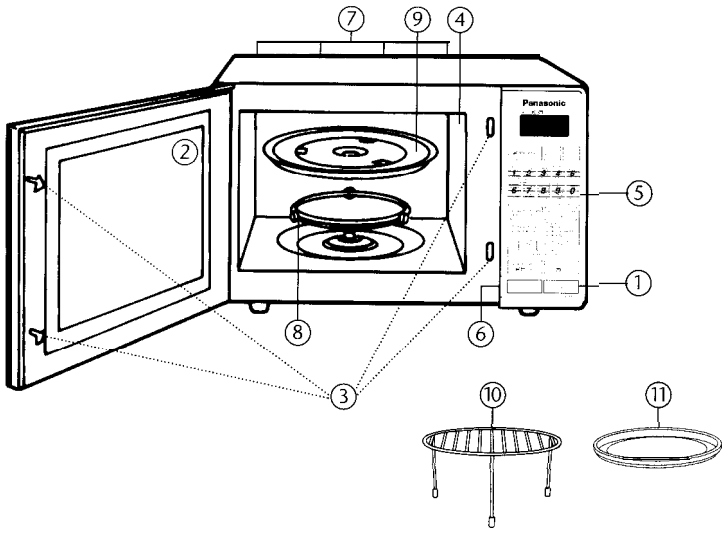
1. Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
2. Halten Sie stets den Garraum, den Glasdrehteller sowie das Zubehör des Gerätes sauber. Sofern Essensreste oder übergelaufene Flüssigkeiten an den Garraumwänden haften, werden Mikrowellen absorbiert, und dies kann ggf. Funkenbildung verursachen. Entfernen Sie Spritzer von Speisen oder Flüssigkeiten, die an den Garraumwänden haften, mit einem feuchten Tuch.
3. Die Benutzung von starken Reinigungs- oder Scheuermitteln ist zu vermeiden. Sollte das Gerät sehr verschmutzt sein, bedienen Sie sich eines milden Reinigungsmittels.
4. Versehentlich auf lackierte oder kunststoffbeschichtete Oberflächen gelangtes Reinigungsmittel sofort mit Wasser abwischen, sonst entstehen matte Stellen.
5. Das Gehäuse des Gerätes sollte feucht abgewischt und mit einem weichen Tuch getrocknet werden. Achten Sie darauf, daß kein Wasser durch die Entlüftungsschlitze ins Geräteinnere gelangt, da das Gerät sonst Schaden nehmen könnte.
6. Ist das Bedienfeld verschmutzt, säubern Sie dieses mit einem feuchten, weichen Tuch. Damit es nicht zu einem unvorhergesehenen Betrieb des Gerätes kommt, lassen Sie die Tür des Mikrowellengerätes beim Säubern geöffnet.
7. Benutzen Sie milde Reinigungsmittel zum Säubern der Türdichtungen und Türdichtungsflächen, da diese sonst angegriffen und beschädigt werden könnten.
8. Während des Betriebes kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit innen oder außen auf dem Sichtfenster des Gerätes Kondenswasser niederschlagen und eventuell unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte nach dem Betrieb das Kondenswasser mit einem weichen Tuch abwischen.
9. Bitte den Drehteller herausnehmen und abkühlen lassen, bevor Sie diesen in lauwarmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
10. Der Rollenring und die Vertiefung im Geräteboden sollten regelmäßig gereinigt werden. Damit werden unnötige Betriebsgeräusche vermieden und die Ansammlung von Lebensmittelresten verhindert. Einfach den Boden mit einem feuchten Tuch auswischen und anschließend trocknen. Der Rollenring kann in mildem Seifenwasser gereinigt werden.
    Achten Sie darauf, daß Sie den Rollenring und Drehteller nach dem Reinigen wieder richtig einsetzen.
11. Warnung: Um das Gerät vor Korrosion im Garraum oder an der Gerätetür durch auftretenden Wasserdampf (Kondenswasser) zu schützen, bitte nach jedem Gebrauch gründlich trockenwischen.

Technische Daten

Netzspannung:	230V 50Hz
Leistungsaufnahme:	Maximum 1400 Watt Mikrowelle 1400 Watt Grill 1140 Watt In Bereitschaft 6 Watt
Ausgangsleistung:	Mikrowelle 100 - 800 Watt (IEC-705) Grill 700 - 1100 Watt
Äußere Abmessungen:	(B x T x H) 510 x 370 x 305 mm
Garraumabmessungen:	(B x T x H) 330 x 330 x 211 mm
Gewicht:	ca. 17.6 kg

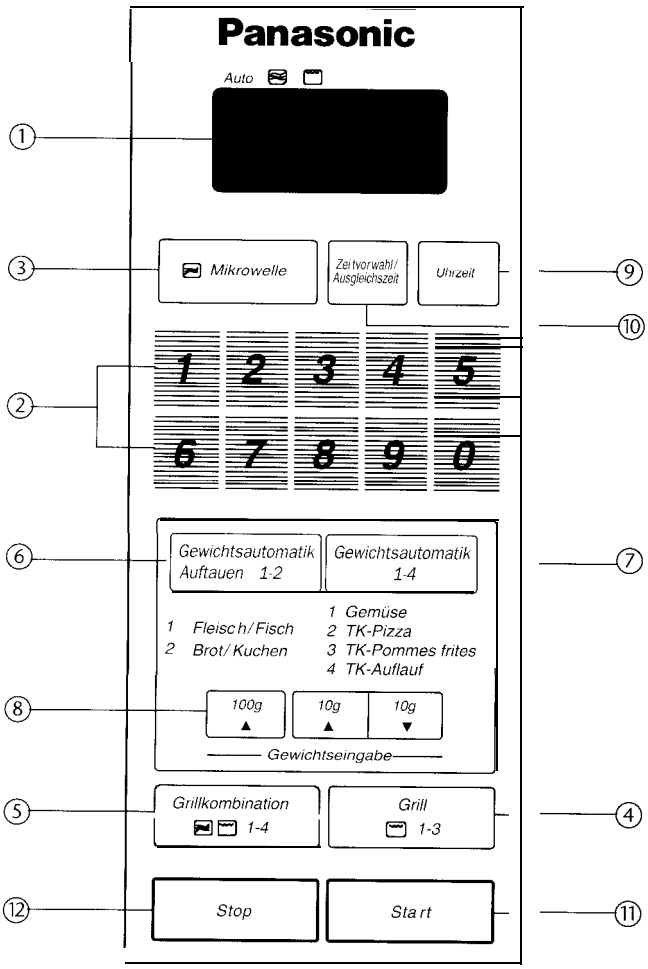
Die Angaben über Gewicht und Abmessungen sind Annäherungswerte.

Schematische Ansicht



① Türöffner
② Sichtfenster
③ Türsicherheitsverriegelungen
④ Garraumbeleuchtung
⑤ Bedienfeld
⑥ Typenschild
⑦ Äußere Entlüftungsschlitze (Garraum-Rückwand)
⑧ Rollenring
⑨ Glasdrehteller
⑩ Mittlerer Rost
⑪ Fettpfanne

Bedienfeld



① Digitalanzeige/Anzeigenfeld
② Zeiteingabetasten
③ Leistungswahltaste für den Mikrowellenbetrieb
④ Taste für den Grillbetrieb
⑤ Taste für den Grillkombinationsbetrieb
⑥ Taste für die Gewichtsautomatik zum Auftauen
⑦ Taste für die Gewichtsautomatik zum Garen bzw. Kombinationsgaren
⑧ Gewichtseingabetasten (▲ aufwärts bzw. ▼ abwärts)
⑨ Taste für die Uhrzeit
⑩ Taste für Zeitvorwahl, Ausgleichs- bzw. Nachgarzeit
⑪ Starttaste:
Durch Drücken der Starttaste beginnt das Mikrowellengerät zu arbeiten. Wird die Tür geöffnet bzw. die Stop-/Löschtaste während des Betriebs einmal betätigt, muß die Starttaste erneut gedrückt werden, damit das Gerät wieder arbeitet.
⑫ Stop-/Löschtaste:
Durch einmaliges Drücken der Stop-/Löschtaste wird der Betrieb des Gerätes unterbrochen. Durch zweimaliges Drücken werden alle Eingaben gelöscht und in der Digitalanzeige erscheint wieder die Uhrzeit (falls eingegeben).

Bedienungsanleitung

Einstellen der Uhrzeit

Wird der Netzstecker des Mikrowellengerätes in die Steckdose gesteckt, erscheint zuerst die digitale Laufschrift und anschließend ein Doppelpunkt in der Digitalanzeige. Das Gerät ist betriebsbereit. Zum Einstellen der Uhrzeit verfahren Sie bitte folgendermaßen:

- Betätigen Sie die Taste für die Uhrzeit.
  ▶ Der Doppelpunkt blinkt.
- Stellen Sie durch Drücken der Zeiteingabetasten die korrekte Uhrzeit ein (24-Stunden-Uhr).
  ▶ Die Uhrzeit erscheint in der Digitalanzeige, der Doppelpunkt blinkt.
- Betätigen Sie erneut die Taste für die Uhrzeit.
  ▶ Der Doppelpunkt hört auf zu blinken und die Uhrzeit ist eingestellt.

Beispiel:
Wenn Sie 14:25 einstellen wollen, drücken Sie auf die Zeiteingabetasten von links nach rechts wie folgt:

Anmerkungen:
1. Wenn Sie die Uhrzeit korrigieren wollen, drücken Sie erneut die Taste für die Uhrzeit, um die eingestellte Zeit zu löschen. Der Doppelpunkt beginnt zu blinken. Stellen Sie die korrekte Uhrzeit, wie oben beschrieben, ein.
2. Die Uhr zeigt die richtige Zeit an, bis der Stecker aus der Steckdose gezogen wird oder evtl. ein Stromausfall eintritt.

Digitale Laufschrift

Diese Ausstattung erleichtert Ihnen die Bedienung Ihres Mikrowellengerätes. Sie dient als zusätzliche Hilfestellung besonders dann, wenn Sie noch nicht soviel Erfahrung mit der Mikrowelle besitzen. Nach Betätigen einer Taste im Bedienfeld durchläuft erst die jeweilige Eingabe (Leistung, Zeit, Funktion bzw. gewähltes Automatikprogramm) die Digitalanzeige und anschließend der nächste Bedienschritt/Hinweis (siehe Beispiel rechts). Wenn Sie sich in der Bedienung Ihres Gerätes sicher sind, kann die digitale Laufschrift selbstverständlich auch gelöscht werden. Leistungs-, Zeit- und Funktionseingaben erscheinen dann ebenfalls in der Digitalanzeige, Bedienschritte oder Hinweise durchlaufen aber nicht das Anzeigenfeld.

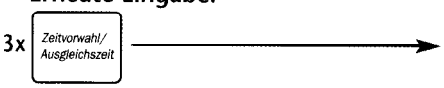
Beispiel:
Maximale Mikrowellenleistungsstufe (800 Watt), 10 Minuten

1. Drücken Sie die Leistungswahltaste [Mikrowelle]
   In der Digitalanzeige erscheint:
   `---800 WATT---ZEIT EINGEBEN---`
2. Geben Sie die Zeit über die Zeiteingabetasten ein.
   In der Digitalanzeige erscheint:
   `---STARTTASTE BETAETIGEN---`
3. Betätigen Sie die Starttaste [Start].

Löschen:

- Drücken Sie 3 mal die Taste für die Zeitvorwahl/Ausgleichszeit
- Die digitale Laufschrift ist gelöscht.
  ▶ Die Eingabe der Leistung, Funktion oder Zeit erscheint in der Digitalanzeige, Bedienungshinweise durchlaufen aber nicht das Anzeigenfeld.

Erneute Eingabe:



- Drücken Sie 3 mal die Taste für die Zeitvorwahl/Ausgleichszeit
- Die digitale Laufschrift ist aktiviert.
  ▶ Die jeweiligen Eingaben über die Tastatur des Bedienfeldes und nachfolgende Bedienungshinweise durchlaufen das Anzeigenfeld.

Leistungs- und Zeiteingabe für den Mikrowellenbetrieb

Mikrowelle

Folgende sechs Mikrowellenleistungsstufen zeichnen Ihr Gerät aus:

800 Watt	Garen, Ankochen, Eintöpfe und Ragouts erhitzen	1 x drücken
600 Watt	Tiefkühlgerichte auftauen und erhitzen, Tellergerichte erhitzen	3 x drücken
440 Watt	Speisen fertiggaren, empfindliche Lebensmittel garen, Schokolade schmelzen	4 x drücken
270 Watt	Fleisch, Fisch, Obst und Kuchen auftauen	2 x drücken
250 Watt	Ausquellen von z.B. Reis und Grieß	5 x drücken
100 Watt	Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln wie z.B. Sahnetorte/Hefeteig gehen lassen	6 x drücken

Ein-Phasen-Betrieb: Eingabe von einer Leistung und Zeit.

Beispiel: 270 Watt in 12 Min. 35 Sek.

- Betätigen Sie die Taste für den Mikrowellenbetrieb. Geben Sie durch fortlaufendes Drücken die gewünschte Leistungsstufe ein.
- Stellen Sie durch Drücken der Zeiteingabetasten die gewünschte Zeit ein.
- Betätigen Sie die Starttaste.

Zwei-Phasen-/Drei-Phasen-Betrieb: Es können bis zu drei Leistungen und Zeiten nacheinander eingegeben werden. Für den Zwei-Phasen- bzw. Drei-Phasen-Betrieb wiederholen Sie die Leistungs- und Zeiteingabe und betätigen anschließend die Starttaste.

Beispiel: 800 Watt 10 Min. ⟶ 440 Watt 20 Min. ⟶ 250 Watt 10 Min. ⟶ Start

(siehe auch Seite 10).

Hinweise:

1. Die maximale Zeiteingabe beträgt 99 Minuten und 99 Sekunden.
2. Während des Mikrowellenbetriebs kann die eingegebene Leistung durch Drücken der Leistungswahltaste überprüft werden. Die Mikrowellenleistung erscheint dann in der Digitalanzeige.

Grillbetrieb

Grill 1-3

Für den Grillbetrieb stehen drei unterschiedliche Grillstufen zur Verfügung:

Grill 1 = schwache Grilleistung (700 Watt)
Grill 2 = mittlere Grilleistung (950 Watt)
Grill 3 = starke Grilleistung (1100 Watt)

- Drücken Sie die Taste für den Grillbetrieb. Wählen Sie durch fortlaufendes Drücken die gewünschte Grillstufe (1-3).
- Geben Sie durch Drücken der Zeiteingabetasten die gewünschte Grillzeit ein.
- Betätigen Sie die Starttaste.

Hinweise:

1. Nach 20 Minuten Grillzeit reduziert sich die Wattleistung von Grill 1, Grill 2 und Grill 3 auf 570 Watt (Überhitzungsschutz).
2. Die maximale Zeiteingabe beträgt 99 Minuten und 99 Sekunden.
3. Während des Betriebs mit Grill kann die eingegebene Grillstufe durch Drücken der Taste für den Grillbetrieb überprüft werden. Die Grillstufe erscheint dann in der Digitalanzeige.
4. Nähere Informationen, Zubehörangaben und Lebensmittelbeispiele entnehmen Sie bitte nachfolgendem Kochbuch.

Grillkombinationsbetrieb (Grill + Mikrowelle)

Grillkombination 1-4

Um Ihnen die Bedienung zu vereinfachen, stehen für die Zubereitung der verschiedenen Lebensmittel 4 feste Grillkombinationsprogramme zur Verfügung:

Grillkombinationsprogramm	Grilleistung	Mikrowellenleistung
1 *	900 Watt	110 Watt
2 *	800 Watt	180 Watt
3 *	700 Watt	255 Watt
4	500 Watt	400 Watt

*) Nach 10 Minuten ändern sich die Wattleistungen für Grill und Mikrowelle wie folgt:
570 Watt Grill- und 350 Watt Mikrowellenleistung. Das ist notwendig, um das Gerät vor Überhitzung zu schützen.

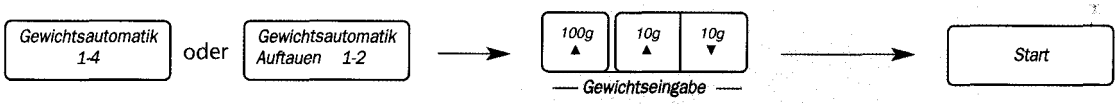
- Drücken Sie die Taste für den Grillkombinationsbetrieb. Wählen Sie durch fortlaufendes Drücken zwischen den Programmen 1-4.
- Geben Sie durch Drücken der Zeiteingabetasten die gewünschte Garzeit ein.
- Betätigen Sie die Starttaste.

Hinweise:

1. Die maximale Zeiteingabe beträgt 99 Minuten und 99 Sekunden.
2. Während des Kombinationsbetriebs kann das eingegebene Programm durch Drücken der Taste für den Grillkombinationsbetrieb überprüft werden. Die Programmnummer erscheint dann in der Digitalanzeige.
3. Weitere Informationen, Rezeptideen und Zubehörangaben entnehmen Sie bitte dem nachfolgenden Kochbuch.

Gewichtsautomatik

Ihr Mikrowellengerät ist mit unterschiedlichen Gewichtsautomatikprogrammen ausgestattet:
2 Programme zum Auftauen (mit Mikrowelle), 1 Programm zum Garen (mit Mikrowelle) sowie 3 Programme zum Kombinationsgaren (Grill + Mikrowelle).

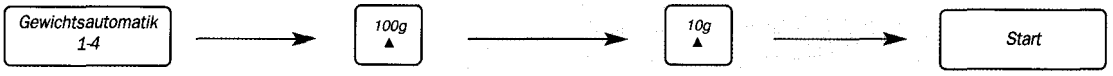


- Wählen Sie das gewünschte Programm durch fortlaufendes Drücken der jeweiligen Taste für die Gewichtsautomatik.
- Geben Sie durch wiederholtes Drücken der entsprechenden Gewichtseingabetasten das Lebensmittelgewicht ein.
- Betätigen Sie die Starttaste.

Gewichtseingabe:

- Nach erstem Betätigen einer Gewichtseingabetaste erscheint in der Digitalanzeige für jedes Programm ein bestimmtes Gewicht. Dieses wird als Erstgewicht bezeichnet und basiert auf haushalts- oder handelsüblichen Lebensmittelmengen.
- Taste 100g ▲ — Durch wiederholtes Drücken verändert sich das Gewicht in 100 g-Schritten aufwärts (▲), bis die maximale Lebensmittelmenge erreicht ist und fängt dann beim Mindestgewicht wieder fortlaufend an.
- Taste 10g ▲ / 10g ▼ — Durch wiederholtes Drücken kann das Gewicht in 10 g-Schritten aufwärts (▲) bzw. abwärts (▼) verändert werden, bis das Höchst- bzw. Mindestgewicht erreicht ist und fängt dann bei der minimalen bzw. maximalen Lebensmittelmenge wieder fortlaufend an.

Beispiel: 230 g Tiefkühl-Pizza, vorgebacken (siehe Seite 18).



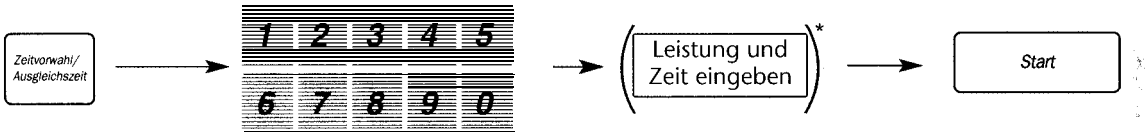
- Drücken Sie die Taste 2 mal
  ▶ Das Programm TK-Pizza ist gewählt.
- Betätigen Sie die Gewichtseingabetaste 3 mal
  ▶ Das Erstgewicht 300 g erscheint in der Digitalanzeige. Durch wiederholtes Drücken erscheint 400 g (Maximum), dann 200 g.
- Drücken Sie die Taste 3 mal
  ▶ 230 g erscheint in der Digitalanzeige.
- Betätigen Sie die Starttaste.
  ▶ Leistung und Zeit laufen ab.

Hinweise:

1. Sie sollten ausschließlich Lebensmittel auftauen oder garen, die für die einzelnen Programme laut Tabelle im Kochbuch angegeben sind (siehe Seite 17-18).
2. Halten Sie sich unbedingt an die Gewichtsbegrenzungen (Mindest- und Höchstgewicht) der Lebensmittel, die jeweils für die Automatikprogramme geeignet sind.
3. Das Erstgewicht der Lebensmittel wird im Kochbuch zu Ihrer Information angegeben.
4. Geben Sie das Gewicht des Lebensmittels auf 10g genau ein.
5. Die Automatikprogramme können beim Zwei-Phasen-/Drei-Phasen-Betrieb nur als erste Phase eingegeben werden.
6. Während des Programmablaufs kann durch Drücken der jeweiligen Taste für die Gewichtsautomatik das eingegebene Programm überprüft werden. Es erscheint dann in der Digitalanzeige.
7. Nähere Informationen zur Gewichtsautomatik finden Sie im nachfolgenden Kochbuch auf den Seiten 17-18.

Zeitvorwahl und Ausgleichs- bzw. Nachgarzeit

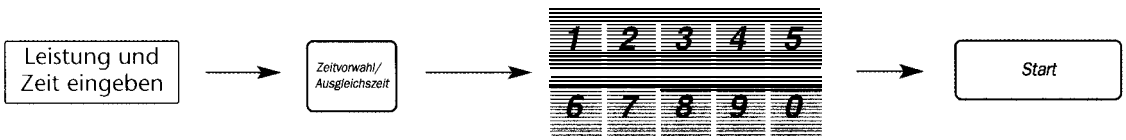
Zeitvorwahl: Diese Ausstattung ermöglicht den später einsetzenden Betrieb des Gerätes.



- Drücken Sie die Taste für die Zeitvorwahl.
- Geben Sie die entsprechende Vorwahlzeit ein.
- Geben Sie die gewünschte Leistung und Zeit ein.
- Betätigen Sie die Starttaste.

*) Wird der dritte Bedienschritt weggelassen, kann das Gerät als Signalwecker genutzt werden.

Ausgleichs- bzw. Nachgarzeit: Diese Zeiten sind Stehzeiten und beinhalten einen Temperaturausgleich.



- e Geben Sie die gewünschte Leistung und Zeit ein.
- Drücken Sie die Taste für die Ausgleichs- bzw. Nachgarzeit.
- Geben Sie die entsprechende Ausgleichs- oder Nachgarzeit ein.
- Betätigen Sie die Starttaste.

Hinweise:

1. Die Zeiteingabe ist nur in Stunden und Minuten möglich. In der Digitalanzeige erscheint ein „H" (engl.: hour) für Stunde.
2. Die maximale Zeiteingabe beträgt 9 Stunden und 99 Minuten.
3. Beim Zwei- oder Drei-Phasen-Betrieb kann die Zeitvorwahl nur als erste Phase, die Ausgleichs- bzw. Nachgarzeit als zweite oder dritte Phase eingegeben werden.

Zwei- Phasen- / Drei- Phasen-Betrieb

Bei Ihrem Gerät können bis zu drei Betriebsarten und Zeiten (ggf. Gewicht) nacheinander eingegeben werden, die dann anschließend hintereinander ablaufen.
Nachfolgende Übersicht zeigt Ihnen alle Möglichkeiten des Phasen-Betriebs unter der Berücksichtigung der verschiedenen Betriebsarten.

erste Phase

- Mikrowelle
- Grill
- Grillkombination
- Gewichtsautomatik
- Zeitvorwahl

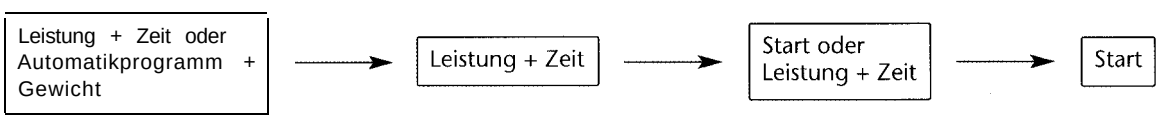
zweite Phase

- Mikroweile
- Grill
- Grillkombination
- Ausgleichs- bzw. Nachgarzeit

dritte Phase

- Mikrowelle
- Grill
- Grillkombination
- Ausgleichs- bzw. Nachgarzeit

Eingabe für den Zwei- oder Drei-Phasen-Betrieb: **Beispiel:**



Hinweis:
Es ist möglich, die verschiedenen Betriebsarten zu variieren. Um aber Anwendungsfehler bei der Zubehörbenutzung zu vermeiden, ist es sinnvoll, immer mit einer gleichen oder ähnlichen Betriebsart, die das gleiche Zubehör erfordert, zu arbeiten.

Kindersicherung

Nach Aktivierung der Kindersicherung kann keine Eingabe über die Tastatur des Bedienfeldes erfolgen. Die Funktion der Mikrowelle ist blockiert, das Gerät arbeitet nicht. Die Tür kann wie gewohnt geöffnet werden.

Eingabe:

3x [Start] → KINDERSICHERUNG (durchläuft 2 mal die Digitalanzeige)

- Drücken Sie 3 mal die Starttaste.
- Die Kindersicherung ist aktiviert.
  ▶ Die Uhrzeit erscheint wieder in der Digitalanzeige.

Löschen:

3x [Stop] → 13:45

- Drücken Sie 3 mal die Stop-/Löschtaste.
- Die Kindersicherung ist gelöscht.
  ▶ Die Uhrzeit erscheint wieder in der Digitalanzeige.

Präsentation aller Funktionen zu Demonstrationszwecken

Mit dieser Ausstattung können Sie alle Funktionen des Mikrowellengerätes zeigen.

Eingabe:

3x [Uhrzeit] →

Wählen Sie eine beliebige Funktion (z. B. Betriebsart und Zeit, ggf. Gewicht) und betätigen Sie die Starttaste. Die Eingabe erscheint in der Digitalanzeige und die Zeit läuft ab. Dennoch ist das Gerät nicht in Betrieb, d. h. es wird keine Mikrowellenleistung und/oder Grillhitze abgegeben.

→ D 10 59 MIN SEC

- Betätigen Sie 3 mal die Taste für die Uhrzeit.
  ▶ ---ANWENDUNGSBEISPIEL--- durchläuft die Digitalanzeige.
- Bei Ablauf einer Funktion (Zeit und Leistung) erscheint „D" (für Demonstration) in der Digitalanzeige.

Löschen:

3x [Uhrzeit] → 13:45

- Drücken Sie erneut 3 mal die Taste für die Uhrzeit.
- Die Uhrzeit erscheint wieder in der Digitalanzeige.
  ▶ Das Gerät ist wieder betriebsbereit.

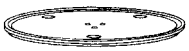
Allgemeine Hinweise

Der Aufbau und das Zubehör Ihres Mikrowellengerätes

Das Magnetron ist das wichtigste Bauteil des Mikrowellengerätes, da es die Mikrowellen erzeugt. Es wandelt etwa 50% der aus dem Stromnetz aufgenommenen elektrischen Energie (Strom) in Mikrowellen um und sendet sie durch einen Hohlleiter in den Garraum.
Das Material der Garraumwände ist Metall, das die Mikrowellen reflektiert (zurückwirft) und somit im Garraum verteilt. Dieser ist zusätzlich mit Kunststoff beschichtet, damit Sie das Gerät leichter reinigen können.
In der Tür befindet sich ein feinmaschiges Metallgitter, das zwar die Einsicht in den Garraum zuläßt, aber das Austreten der Mikrowellen verhindert, da diese im Durchmesser größer (∅ 2-3 cm) als die Gitteröffnungen sind.
Die Mikrowellen werden auch hier zur Mitte des Garraums reflektiert. Beim Öffnen der Tür schaltet sich das Magnetron automatisch ab, so daß keine Mikrowellen mehr erzeugt und in den Garraum gesendet werden.

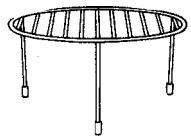
Ihr Mikrowellengerät ist mit einem Drehteller ausgestattet, der das Lebensmittel durch das Mikrowellenfeld bewegt.
Bitte beachten Sie, daß der Glasdrehteller mit dem Rollenring immer im Gerät verbleibt, um eine gleichmäßige Energie- und Mikrowellenverteilung zu gewährleisten. So werden die Lebensmittel gleichmäßig aufgetaut, erwärmt oder gegart.
Neben der reinen Mikrowellenfunktion ist das Gerät zusätzlich mit einem Grill ausgestattet. Die beiden Quarzröhren an der Garraumdecke dienen als Grillelement und erzeugen eine Oberflächenbräunung. Der Quarzgrill kann auch in Kombination mit Mikrowelle genutzt werden. Hierfür stehen Ihnen vier Programme Zurverfügung, die mit unterschiedlichen Grill- und Mikrowellenleistungen festgelegt sind.

Zubehör:
Das unterschiedliche Zubehör des Mikrowellengerätes ist vielseitig anwendbar und findet seine Verwendung für die verschiedenen Betriebsarten wie folgt:



Glasdrehteller
verbleibt mit dem Rollenring stets im Gerät, um eine gleichmäßige Energie- und Mikrowellenverteilung zu gewährleisten.

Fettpfanne
für den Grill- und Grillkombinationsbetrieb zum Auffangen von Fett und Fleischsaft.



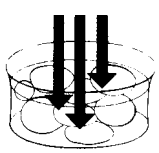
Mittlerer Rost
wird evtl. in Verbindung mit der Fettpfanne zum Grillen und Kombinationsgaren verwendet.

Bitte halten Sie sich ebenfalls an die Angaben laut Rezept oder Tabelle und beachten Sie unbedingt den richtigen Einsatz des Zubehörs für die Gewichtsautomatikprogramme.

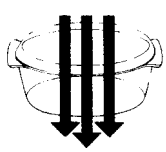
Mikrowellen und ihre Wirkung

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen, ähnlich den Radio- oder Fernsehwellen. Sie unterscheiden sich lediglich durch ihre Frequenz, d.h. durch die Anzahl ihrer Schwingungen pro Sekunde. Die Mikrowelle schwingt 2,45 Milliarden Mal in der Sekunde und gehört zu den Kurzwellen, die auch beim Arzt zur Wärmebehandlung eingesetzt werden. Im Mikrowellengerät werden die Wellen zum Auftauen, Erwärmen oder Garen von Lebensmitteln benutzt.
Während beim herkömmlichen Kochen immer zuerst die Herdplatte, der Backofen oder der Grill erhitzt wird, bevor die Wärme durch Wärmeleitung von außen in das Lebensmittelinnere gelangt, erzeugen Mikrowellen die Hitze direkt und ohne Umwege in den Speisen.

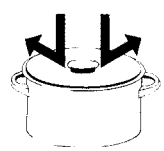
Die Mikrowellen dringen ca. 2-3 cm in das Lebensmittel ein, d.h. sie werden absorbiert (aufgenommen) und setzen die Moleküle (z.B. Fett-, Wasser- oder Zuckermoleküle) in Schwingung. Durch diese schnelle Hin- und Herbewegung entsteht Reibung und damit Wärme. Nach dem Auftau-, Erwärm- oder Garvorgang hören die bewirkten Molekülbewegungen im Lebensmittel erst nach und nach auf. In dieser Zeit findet ein Temperaturausgleich statt, der als Nachgarzeit beim Erwärmen bzw. Garen und als Ausgleichszeit beim Auftauen bezeichnet wird. Die Lebensmittel sollten deshalb vor dem Servieren oder Weiterverarbeiten noch einige Minuten ruhen, damit sich durch diese Stehzeiten die Wärme gleichmäßig verteilen kann. Das macht die Speisen perfekt.



Mikrowellen werden von Lebensmitteln und Wasser absorbiert



Mikrowellen durchdringen Glas, Porzellan, Papier und Keramik



Mikrowellen werden an Metallflächen reflektiert

Die Vorteile der Mikrowelle

Ein Mikrowellengerät ist ein sinnvolles Zusatzgerät im Haushalt, aber kein Ersatz für den Backofen und Herd.
Die besonderen Vorteile der Mikrowelle liegen im nährstoffschonenden Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln. So bleiben Aroma, Vitamine und Mineralstoffe weitestgehend erhalten.
Das Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln geht im Vergleich zu herkömmlichen Verfahren nicht nur schneller, sondern auch schonender. Der Flüssigkeits- und damit Gewichtsverlust ist geringer, wodurch besonders Nährstoffe besser erhalten bleiben. Durch die kurzen Erwärmzeiten entfällt das lange vitaminzerstörende Warmhalten der Speisen. Die Mahlzeiten können stattdessen portionsweise wiedererwärmt werden.
Beim Garen wird meist wenig Wasser und Fett verwendet. Das Eigenaroma des Lebensmittels bleibt besser erhalten und der Vitamin- und Mineralstoffverlust ist genauso gering wie beim nährstoffschonenden Dünsten oder Dämpfen.

Auch die Zubereitung empfindlicher Speisen wie Flans oder Terrinen, die sonst aufwendig im Wasserbad gegart werden, ist so einfach und problemlos wie das Schmelzen von Schokolade oder Gelatine (siehe auch Tips und Tricks auf der Seite 41).
Und nicht zu vergessen: Die Speisen können direkt im Serviergeschirr zubereitet werden. Bitte achten Sie darauf, daß das Geschirr mikrowellengeeignet und hitzebeständig ist, wie z.B. Glas oder Porzellan (siehe Seite 14).
Folgende Lebensmittel sollten Sie nach wie vor auf herkömmliche Art zubereiten:

- Eier in der Schale, da sie durch den Druck platzen oder explodieren könnten.
- Lebensmittel, die viel Fett zum Garen benötigen, z. B. Paniertes und Bratkartoffeln.
- Rindfleisch wie z.B. Schmorbraten oder Rouladen, das aufgrund seiner Struktur meistens trocken und zäh wird. Eine Ausnahme ist sehr gut abgehangenes, zartes Roastbeef oder Filet.
- Große Mengen Eintopf.

Praktische Tips

1. Die im Kochbuch angegebenen Garzeiten sind Richtzeiten. Die Garzeit ist abhängig von Beschaffenheit, Ausgangstemperatur und Menge des Gargutes sowie von der Art des verwendeten Geschirrs.
2. Im Mittelpunkt des Gerätes ist am wenigsten Energie vorhanden, stellen Sie die Gefäße deshalb an den Rand des Drehtellers.
3. Sie sollten zuerst von den kürzeren Garzeiten ausgehen, um ein Übergaren der Speisen zu vermeiden. Hat das Lebensmittel noch nicht den gewünschten Garzustand erreicht, haben Sie immer noch die Möglichkeit, die Garzeit zu verlängern.
4. Garen oder erhitzen Sie Speisen immer in einem Gefäß mit Deckel, um ein Austrocknen zu vermeiden. Haben Sie keinen passenden Deckel, behelfen Sie sich mit einem Teller oder Mikrowellenfolie. Was Sie auf dem Herd ohne Deckel garen, garen Sie auch im Mikrowellengerät ohne Abdeckung, also z.B. Saucen oder Aufläufe.
5. Wie beim konventionellen Kochen ist es erforderlich, den Auftau-, Erwärm- oder Garvorgang häufiger zu überprüfen. Dabei das Lebensmittel – falls erforderlich - umrühren oder wenden.
6. Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z.B. Kartoffeln oder Würstchen, empfiehlt es sich, diese vorher anzustechen, um ein evtl. Platzen zu vermeiden.
7. Beim Zubereiten von sehr kleinen Lebensmittelmengen oder Speisen mit geringem Feuchtigkeitsgehalt wird die Feuchtigkeit sehr schnell entzogen. Die Lebensmittel können austrocknen und verbrennen, wenn Sie zu lange einer hohen Mikrowellenleistung ausgesetzt werden.

7a. Zum Auftauen (oder Aufbacken in Kombination mit Grill) von Brot oder Brötchen verwenden Sie bitte in jedem Fall eine sehr geringe Mikrowellenleistung von 100 Watt oder 270 Watt.
Geben Sie sehr kurze Zeiten (minutenweise) ein und kontrollieren Sie ebenfalls den Vorgang. Diese Lebensmittel können aufgrund ihrer Struktur sehr leicht verbrennen und ggf. einen Brand auslösen.

8. Hochprozentigen Alkohol nicht zu hoch erhitzen, da er sich entzünden könnte. Deshalb nur die benötigte Zeit einstellen und den Vorgang beobachten.
9. Erhitzen Sie keine großen Mengen Speiseöl. Diese könnten sich entzünden.
10. Bei Verwendung von Metall im Garraum, z.B. Geschirr, Aluminiumfolie, Fleischspieße usw. kann es beim Betrieb mit Mikrowelle zur Funkenbildung kommen (siehe „Das geeignete Geschirr" Seite 14).
11. Eventuell vorhandene Drahtverschlüsse von den Lebensmitteln entfernen, bevor sie in das Mikrowellengerät gestellt werden.
12. Bitte sicherstellen, daß die Lebensmittel beim Erwärmen bzw. Garen eine Mindesttemperatur von 70 °C erreichen.
13. Falls Sie den Garzustand der Lebensmittel mit einem Speisenthermometer überprüfen wollen, verwenden Sie bitte keine herkömmlichen Thermometer im Mikrowellengerät. Diese können Funken verursachen. Benutzen Sie diese Speisenthermometer nur außerhalb des Mikrowellengerätes.
14. Plastiktüten entfernen, bevor Sie garen oder auftauen.
15. Nicht versuchen Kleidungsstücke, Zeitungen oder anderes Material im Mikrowellengerät zu trocknen. Diese Gegenstände können sich entzünden.
16. Auch beim Garen und Erhitzen mit der Mikrowelle benötigen Sie zur Entnahme des Geschirrs Topflappen, da das Lebensmittel Wärme an das Geschirr abgibt.

Das geeignete Geschirr

Für den Mikrowellenbetrieb:

Spezielles Geschirr für den Mikrowellenbetrieb wird von den Herstellern in der Regel als mikrowellengeeignet bezeichnet und kann in Ihrem Gerät verwendet werden. Aber auch in Ihrem Haushalt finden sich bestimmt Teller, Tassen, Schalen, Schüsseln oder Töpfe, die Sie im Mikrowellengerät einsetzen können.
Mikrowellen werden an Metallflächen reflektiert, durchdringen aber Materialien wie Glas, Porzellan und Keramik. Hieraus ergibt sich die Verwendbarkeit des Geschirrs für den Mikrowellenbetrieb.

Gut geeignet sind:

- Hitzebeständiges Glasgeschirr, z.B. von Pyrex.
- Glaskeramik, z.B. Arcoflam, Pyroflam.
- Hitzebeständiges glasiertes Keramikgeschirr.

Bedingt geeignet sind:

- Schaschlik oder Rouladenspieße aus Holz.
- Geschirr aus hitzebeständigem Kunststoff (siehe Herstellerangabe; sollte aber besser nurzum Auftauen oder Erwärmen benutzt werden).
- Kochbeutel, Bratfolie (ohne Metallverschluß) oder Mikrowellenfolie.

Nicht geeignet sind:

- Töpfe und Pfannen aus Metall, Geschirr mit Metalldekor, Aluminiumschalen oder Kunststofformen mit Aluminiumdeckel. Da es hier zur Funkenbildung kommen kann, füllen Sie die Speisen bitte in mikrowellengeeignete Gefäße um.
- Bleikristall, dünne zerbrechliche Gläser.
- Nicht hitzebeständiges Kunststoffgeschirr, Pappteller und nicht hoch hitzebeständige Babyfläschchen.
- Verschlossene Gefäße, z.B. mit Schraubverschluß.

Für den Grillbetrieb:

Beim Grillbetrieb darf generell kein Geschirr verwendet werden, das auch nicht für den Backofen geeignet, d.h. hitzebeständig ist. Sie können Geschirr aus Metall oder hoch hitzebeständigem Glas, Glaskeramik oder Porzellan verwenden.
Bitte setzen Sie hier in keinem Fall Kunststoffgeschirr oder Pappgefäße etc. ein. Diese schmelzen aufgrund der hohen Temperaturen oder können sogar Feuer fangen.

Für den Grillkombinationsbetrieb:

Bei dieser Betriebsart werden Grillhitze und Mikrowellenleistung abwechselnd abgegeben. Verwenden Sie deshalb nur Geschirr, das hoch hitzebeständig und mikrowellengeeignet ist, z.B. Glas, Glaskeramik oder Porzellan. Achten Sie darauf, das es keine Gold- bzw. Metallränder hat, denn diese könnten beschädigt werden.
Setzen Sie ebenfalls keine Aluminiumformen oder -deckel ein, da durch die Reflexion des Metalls nur eine geringe Wirkung der Mikrowelle erreicht wird oder es zur Funkenbildung kommen kann.

Hinweis:
Das Metallzubehör mittlerer Rost und Fettpfanne ist speziell für dieses Mikrowellengerät konzipiert und deshalb auch für den Grillkombinationsbetrieb mit Mikrowelle geeignet. Bitte halten Sie sich genau an die Angaben laut Kochbuch.

Das sollten Sie bei der Geschirrwahl beachten

- Wenn Sie nicht sicher sind, ob sich Glas- oder Keramikgeschirr für die Mikrowelle eignet, stellen Sie es ohne Inhalt bei voller Leistung für 20 Sekunden ins Mikrowellengerät. Das Geschirr sollte kalt bleiben oder höchstens handwarm werden.
- Wenn Sie glasiertes Keramikgeschirr benutzen, sollte die Glasur keine Beschädigungen oder Risse aufweisen. Hier kann beim Spülen Wasser eindringen, sich beim anschließenden Erhitzen ausdehnen und zum Platzen des Geschirrs führen.
- Unglasiertes Geschirr nimmt beim Spülen Wasser auf, dadurch kann sich die Garzeit verlängern. Deshalb sollten Sie den Römertopf auch nicht wässern.
- Flache Speisen garen besser als hohe, daher das Gefäß immer entsprechend der Speisenmenge wählen.
- Speisen garen in runden und ovalen Formen gleichmäßiger als in eckigen. In den Ecken kann es zu einer Mikrowellenkonzentration und damit zu einer Überhitzung kommen.
- Wenn Sie Teile aus Metall in das Mikrowellengerät geben, kann es zu Funkenbildung kommen, was zur Beschädigung des Garraumes und des Geschirrs führen kann.

Die Garzeit im Mikrowellengerät

Verschiedene Faktoren beeinflussen die Garzeit im Mikrowellengerät. Proportional zur Lebensmittelmenge ändert sich die Garzeit. Als Faustregel gilt:

Doppelte Menge – Fast doppelte Zeit
Halbe Menge – Halbe Zeit

Auch die Zusammensetzung der Speisen spielt eine Rolle. Enthält das Lebensmittel viel Fett oder Zucker, ist die Garzeit kürzer als bei stark wasserhaltigen Lebensmitteln.
Die Beschaffenheit des Lebensmittels sowie Größe und Form haben einen weiteren Einfluß. Ein Braten benötigt eine längere Garzeit als die gleiche Menge kleingeschnittenes Fleisch.
Außerdem sollten Sie das Lebensmittel in gleichgroße Stücke schneiden, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen.
Entscheidend ist weiterhin die Ausgangstemperatur der Speisen. Lebensmittel aus dem Kühlschrank benötigen eine längere Erwärm- oder Garzeit als Speisen mit Zimmertemperatur.
Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Garen noch ruhen, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt (Temperaturausgleich). Gemüse bleibt noch 5 Min. im geschlossenen Gefäß stehen, Fleisch wird ca. 10 Min. in Alufolie gewickelt, damit sich der Fleischsaft sammeln kann.

Die Mikrowellenleistungsstufen

Mikrowelle

Sie können bei Ihrem Panasonic Mikrowellengerät – wie auch bei der Herdplatte – unterschiedliche Leistungsstufen einstellen. Mit den 6 verschiedenen Mikrowellenleistungen können jeweils bestmögliche Ergebnisse zum Auftauen, Erwärmen oder Garen der Lebensmittel erreicht werden.
Welche Leistung für welche Art der Zubereitung geeignet ist, können Sie zum einen aus der nachfolgenden Auflistung entnehmen, zum anderen finden Sie viele Beispiele auf den Rezeptseiten oder in den Tabellen im Kochbuch.
Benutzen Sie mikrowellengeeignetes Geschirr (Schüssel, Teller etc.). Beim Erwärmen und Garen sollte das Geschirr grundsätzlich abgedeckt werden, damit das Lebensmittel nicht austrocknet. Zum Auftauen legen Sie das Lebensmittel einfach auf einen umgedrehten Teller.

Folgende Mikrowellenleistungen zeichnen Ihr Gerät aus:

800 Watt	Garen, Ankochen; Eintöpfe und Ragouts erwärmen	270 Watt	Auftauen von z.B. Fleisch, Fisch, Obst und Kuchen
600 Watt	Tiefkühlgerichte auftauen und erhitzen, Tellergerichte erhitzen	2.50 Watt	Ausquellen von z.B. Getreide; Gelatine schmelzen
440 Watt	Speisen fertig garen, empfindliche Lebensmittel garen, Schokolade schmelzen	100 Watt	Auftauen empfindlicher Lebensmittel, z.B. Sahnetorte; Hefeteig gehen lassen

Hinweis:
Bedienung für den Mikrowellenbetrieb sowie wichtige Hinweise finden Sie in der Bedienungsanleitung auf Seite 7.

Der Quarzgrill

Grill
1-3

Beim Grillbetrieb wird durch die beiden Quarzröhren an der Garraumdecke eine Oberflächenhitze erzeugt.
Der Quarzgrill ist variabel in drei Stufen (1-3) einstellbar, wobei die stärkste Bräunung mit der Grillstufe 3 erreicht wird.

Grillstufe 1: 700 Watt Grilleistung (schwach)
1 – geeignet zum Gratinieren empfindlicher Lebensmittel bzw. Gerichte mit langer Garzeit.

Grillstufe 2: 950 Watt Grilleistung (mittel)
2 – geeignet zum Bräunen von empfindlicheren Lebensmitteln wie z. B. Fisch

Grillstufe 3: 1100 Watt Grilleistung (stark)
3 – geeignet zum Grillen von z. B. flachen Fleischstücken wie Steaks etc., zum Überbacken von Toasts oder zum Bräunen von Aufläufen.

Das Lebensmittel wird zum Grillen direkt auf den mittleren Rost plaziert. Stellen Sie diesen in die Fettpfanne, um die Verschmutzung so gering wie möglich zu halten oder um den Bratensaft bzw. Sud aufzufangen.
Aufläufe gratinieren Sie in einer hitzebeständigen Form auf dem Glasdrehteller.
Bitte beachten Sie ebenfalls die Zubehörangaben laut Rezept oder Tabelle im Kochbuch.

Hinweise:
1. Die Wattleistung von Grill 1, Grill 2 und Grill 3 reduzieren sich nach 20 Minuten Grillbetrieb auf 570 Watt (Überhitzungsschutz).
2. Bedienung für den Grillbetrieb sowie wichtige Hinweise finden Sie in der Bedienungsanleitung auf der Seite 8.

Die Grillkombination

Grillkombination
1-4

Beim Grillkombinationsbetrieb wechseln sich Mikrowellenleistung und Grillhitze in gleichbleibenden Intervallen ab, d.h. Mikrowelle und Grill arbeiten nacheinander und nicht simultan.
Um Ihnen die Bedienung zu vereinfachen, stehen für die Zubereitung der verschiedenen Lebensmittel 4 feste Grillkombinationsprogramme zur Verfügung:

Welches Zubehör in Abhängigkeit von der Zubereitung des Lebensmittels für welche Kombination geeignet ist, entnehmen Sie bitte den Rezeptseiten und Tabellen laut Kochbuch. Bitte beachten Sie auch die Seite „Das geeignete Geschirr" (Seite 14).

Grillkombinationsprogramm	Grilleistung	Mikrowellenleistung
1 *	900 Watt	110 Watt
2 *	800 Watt	180 Watt
3 *	700 Watt	255 Watt
4	500 Watt	400 Watt

*) Nach 10 Minuten ändern sich die Wattleistungen für die Grillkombination wie folgt:
570 Watt Grill- und 350 Watt Mikrowellenleistung. Das ist notwendig, um das Gerät vor Überhitzung zu schützen.

Hinweise:
1. Rezeptbeispiele für die unterschiedlichen Grillkombinationsprogramme entnehmen Sie bitte dem Rezeptteil und den Tabellen im Kochbuch.
2. Bedienung für den Grillkombinationsbetrieb sowie wichtige Hinweise finden Sie in der Bedienungsanleitung auf der Seite 8.

Gewichtsautomatik

Ihr Mikrowellengerät ist neben der manuellen Bedienung, bei der eine Mikrowellenleistung (z.B. 600 Watt) gewählt und die gewünschte Zeit eingegeben wird, zusätzlich mit einer Gewichtsautomatik ausgestattet.
Die unterschiedlichen Programme zum Auftauen, Garen sowie Kombinationsgaren erleichtern Ihnen das Arbeiten mit dem Mikrowellengerät und sind ganz einfach zu bedienen. Für jedes Programm wurden unterschiedliche Mikrowellenleistungen und/oder Grilleistungen sowie Zeiten für bestimmte Lebensmittel in Abhängigkeit vom Gewicht ermittelt.
Gemeinsam ist diesen Gewichtsautomatiken, daß keine Eingabe von Leistung und Zeit mehr notwendig ist.
Sie wählen lediglich das gewünschte Automatikprogramm und geben das Gewicht des Lebensmittels über die Gewichtseingabetasten auf 10g genau ein. Anschließend betätigen Sie die Starttaste. Das Programm läuft ab. Zu Ihrer Information erscheint die erforderliche Auftau- oder Garzeit in der Digitalanzeige (siehe Bedienungsanleitung Seite 9). Durch Drücken einer beliebigen Gewichtsautomatiktaste während des Betriebs wird das eingegebene Programm abgerufen. Es erscheint dann ebenfalls im Anzeigenfeld.
Der Programmablauf kann durch Öffnen der Tür unterbrochen werden, entweder nur zur Kontrolle oder um das Lebensmittel umzurühren oder zu wenden. Zur Erinnerung ertönt dann ein akustisches Signal. Schließen Sie wieder die Tür und drücken Sie die Starttaste. Die Zeit läuft weiter ab.
Bei jedem Programm wird nach Betätigen der Gewichtseingabetaste zuerst ein Gewicht angezeigt, das bezogen auf haushalts- oder handelsübliche Lebensmittelmengen festgelegt wurde. Dieses Erstgewicht ist zu ihrer Information in den Tabellen für die einzelnen Programme aufgeführt.
Welche Gewichtsautomatikprogramme Ihnen zur Verfügung stehen, entnehmen Sie bitte den nachfolgenden Seiten. Halten Sie sich genau an die angegebenen Lebensmittel sowie Gewichtsbegrenzung- und beachten Sie die Zubehörangaben und Hinweise/Tips.
Zubereitungsangaben für Lebensmittel, die nicht für diese Gewichtsautomatik geeignet sind, finden Sie im nachfolgenden Rezeptteil oder in den Tabellen ab Seite 29.

Gewichtsautomatik zum Auftauen

Ihr Mikrowellengerät verfügt über zwei Programme zum Auftauen; eines für Fleisch, Fisch und Geflügel und das andere für verschiedene Brot- und Kuchensorten.
Die Lebensmittel sollten möglichstflach und gleichmäßig angeordnet bei mindestens -18°C eingefroren und gelagert werden. Achten Sie auf portions- und formgerechtes Einfrieren, damit das Lebensmittel zum Auftauen anschließend auch in Ihr Gerät paßt. Entfernen Sie grundsätzlich sämtliches Verpackungsmaterial. Läßt sich das Lebensmittel schwer aus der Verpackung lösen, tauen Sie es bei 800 Watt in l-2 Minuten an. Legen Sie das Lebensmittel zum Auftauen auf einen Teller.
Bei dem Programm Fleisch/Fisch bitte zusätzlich auf eine umgedrehte Untertasse, damit der entstehende Fleischsaft abtropfen kann. Dieser Fleischsaft darf in keinem Fall weiter verwendet werden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.
Beim Auftauen mit den Gewichtsautomatikprogrammen sind Ausgleichszeiten (Stehzeiten) erforderlich, bis das Lebensmittel vollständig aufgetaut ist oder weiterverarbeitet werden kann. Je nach Gewicht und Art des Lebensmittels sind bis zu 90 Minuten einzuplanen. Näheres zum Auftauen finden Sie auch auf der Seite 29.

Programm	Lebensmittel	Mindest-/ Höchst-gewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
Fleisch/Fisch Erstgewicht: 800 g	Flache Fleischstücke wie z.B. Steak, Rouladen, Gulasch und Hackfleisch	200 - 1000 g	Umgedrehte Untertasse auf einem flachen Teller	Wickeln Sie die Enden der Beine von ganzen Hähnchen und Enten in Alufolie, bevor Sie diese auftauen. Wenden Sie Lebensmittel ab 500g während der Auftauzeit (Signalton). Kleine Fleischstücke nach dem Auftauen auseinandernehmen, bei Hackfleisch den verbleibenden Eiskern auseinanderbröseln.
	Geflügel und Wild	200 - 2500 g		
	Braten	500 - 2500 g		
	Fisch	200 - 1000 g		
Brot/Kuchen Erstgewicht: 500 g	Brot, ganz oder in Scheiben	100 - 1000 g	Flacher Teller (wenn möglich umgedreht)	Brot ab 500g während der Auftauzeit (Signalton) wenden. Mürbeteigkuchen mit Obst benötigt bis zum vollständigen Auftauen eine längere Stehzeit. Sahnetorten, Crèmeschnitten und Kuchen mit Schokoladenguß sind für diese Automatik **nicht geeignet**. Angaben zum Auftauen finden Sie hierfür in der Tabelle auf der Seite 29.
	Hefekuchen, Biskuit, Rührkuchen, Käsekuchen, Blätterteig- oder Hefegebäck, Mürbeteigkuchen mit Obst	100 - 1500 g		

Hinweise:
1. Bei den Programmen Fleisch/Fisch und Brot/Kuchen ertönt ab 500g nach der Hälfte der Auftauzeit ein akustisches Signal; zu diesem Zeitpunkt sollte das Lebensmittel gewendet werden.
2. Bedienung für die Gewichtsautomatik sowie wichtige Hinweise und Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung auf der Seite 9.

Allgemeine Hin weise

Gewichtsautomatik zum Garen

Bei der Gewichtsautomatik zum Garen von Gemüse verwenden Sie mikrowellengeeignetes Geschirr mit Deckel. Planen Sie eine Stehzeit (Nachgarzeit) von 5 - 10 Minuten ein. Diese Zeit ist besonders wichtig, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie bitte das Gemüse vor der Stehzeit einmal um.

Programm	Lebensmittel	Mindest-/ Höchst-gewicht	Hinweise/Tips
Gemüse (frisch) Erstgewicht: 500 g	Blumenkohl, Brokkoli, Chicorée, Chinakohl, Erbsen, Fenchel, Kohlrabi, Möhren, Paprika, Porree, Sellerie, Steckrüben und Zucchini	200 - 1000 g (netto)	Pro 100 g Gemüse 1 EL Flüssigkeit zufügen. Gemüse während der Garzeit einmal umrühren (Signalton).

Hinweise:

1. Die Flüssigkeitszugabe wird bei der Gewichtseingabe des Gemüses nicht berücksichtigt.
2. Bei dem Gewichtsautomatikprogramm Gemüse ist nach der Hälfte der Garzeit ein Signalton zu hören. Rühren Sie das Gemüse zu diesem Zeitpunkt bitte um.
3. Zubereitungsangaben für Lebensmittel, die nicht für diese Gewichtsautomatik geeignet sind, entnehmen Sie bitte dem Rezeptteil oder den Tabellen im Kochbuch ab Seite 29.
4. Bedienung für die Gewichtsautomatik sowie wichtige Hinweise finden Sie in der Bedienungsanleitung auf der Seite 9.

Gewichtsautomatik zum Kombinationsgaren

Bei den Tiefkühlprodukten (TK)* handelt es sich um industriell vorgefertigte Waren, die Sie im Lebensmittelhandel kaufen können. Nehmen Sie die Tiefkühlware grundsätzlich aus der Verpackung.

Bitte halten sie sich unbedingt an die Zubehörangaben und Gewichtsbegrenzungen laut Tabelle und beachten Sie die Hinweise und Tips.

Programm	Lebensmittel	Mindest-/ Höchst-gewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
TK-Pizza* (tiefgekühlt) Erstgewicht: 300g	Tiefgekühlte Pizza, industriell vorgefertigt, z.B. von Dr. Oetker, Wagner und Feinkost Käfer	200 - 400g	Mittlerer Rost	Pizza direkt auf den Rost legen und bräunen.
TK-Pommes frites* (tiefgekühlt) Erstgewicht: 300g	Tiefgekühlte Pommes frites zum Aufbacken im Backofen, industriell vorgefertigt, z.B. von McCain.	200 - 450g	Fettpfanne auf dem mittleren Rost	Pommes frites direkt in die Fettpfanne geben, nach 2/3 der Garzeit wenden bzw. umrühren (Signalton).
TK-Auflauf* (tiefgekühlt) Erstgewicht: 400g	Tiefgekühlte Aufläufe (Nudelauflauf, Gemüseauflauf oder süße Aufläufe), industriell vorgefertigt, z.B. von Iglo oder Dr. Oetker	350 - 450g	Mikrowellengeeignete und hitzebeständige Auflaufform auf dem niedrigen Rost	Den Auflauf aus der Verpackung nehmen und in einer portionsgerechten Form, die auf den Rost gestellt wird, zubereiten.

Hinweise:

1. Bei dem Programm TK-Pommes frites ertönt nach ca. 2/3 der Garzeit ein akustisches Signal. Zu diesem Zeitpunkt bitte wenden bzw. umrühren.
2. Bitte beachten Sie, daß die Ergebnisse abhängig von der Lebensmittelqualität, der Beschaffenheit oder den Zutaten – vor allem bei industriell vorgefertigten Tiefkühlprodukten – unterschiedlich ausfallen können.
3. Weitere Zubereitungsangaben für Lebensmittel, die nicht für diese Gewichtsautomatik geeignet sind, finden Sie im Rezeptteil oder in den Tabellen des Kochbuchs ab Seite 29.
4. Bedienung für die Gewichtsautomatik zum Kombinationsgaren sowie wichtige Hinweise finden Sie in der Bedienungsanleitung auf der Seite 9.